



「科学的問題解決力」を重視した管理栄養士教育

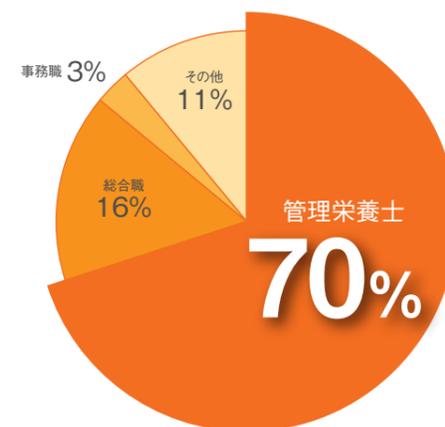
健康生活学部 人の健康を食から支える栄養管理のプロとして

健康栄養学科

名古屋文理大学



社会に認められた
実践教育!
管理栄養士としての
活躍のフィールドが
広がっています!



最近の主な就職先

- 医療 福祉**
相生山病院/河村病院/協立総合病院/好生館病院/江東病院/済衆館病院/主体会病院/大同病院/津島中央病院/藤田医科大学/布袋病院/山内ホスピタル/和合病院/あじおか歯科クリニック/名古屋整形外科人工関節クリニック/愛知慈恵会/あすなろ福祉会/熱田福祉会/いこいの里/岡崎老人保健施設スクエアガーデン/杏林会/湖成会/さくらゆき/さわやかなの郷/紫水会/シンセーロ会所/すずの郷/洗心福祉会/たんぼほ菱野の里/福寿園
- 給食会社**
魚国総本社/エムサービス/グリーンハウス/シダックス/西洋フードコンパグループ/トモ/日清医療食品/日本ゼネラルフード/フジ産業/富士産業/ミールケア/メーキュー/メフォス/LEOC
- 食品製造・飲食店**
アール・ティー・コーポレーション/一富士製麺所/太田油脂/オリザ油化/尾張製粉/サガミホールディングス/七福醸造/シノプフーズ/名古屋エアケータリング/名古屋食糧/日本レストランシステム/原田/ファーストフーズ名古屋/フジパングループ本社/プレジール/ポッカクリエイト/マルサンアイ/ミノヤランチサービス
- 卸売・小売業**
ウエルシア薬局/杏林薬業局/協和ケミカル/ゲンキー/ココカラファイン/コスモス薬局/サンドラッグ/スギ薬局/スギヤマ薬局/たんぼほ薬局/中部薬品/中北調剤/中北薬品/ビー・アンド・ディー/スーパーサンシ/タチャ/ビジョンホームプロダクト
- 公務員・教育**
海上自衛隊/名古屋市/浜松市/北海道教育庁/西美濃農業協同組合/植田南保育園/オアシスあじま保育園/希望ヶ丘保育園/小嶋保育園/どろんこ会/名古屋トレミ保育園/ライクアカデミー

主な専門科目

公衆衛生学	調理学	病気の成り立ち
食品加工学	栄養疫学	スポーツ栄養論
病態栄養学	生化学	給食実務論
健康管理概論	基礎栄養学	食品学
食品衛生学	公衆栄養学	栄養教育論
臨床栄養管理論	運動生理学	ライフステージ栄養学
解剖生理学	給食経営管理学	卒業演習

取得を支援している資格

管理栄養士国家試験受験資格	食品衛生監視員(任用資格)
栄養士免許	食品衛生管理者(任用資格)
栄養教諭一種免許	NR・サプリメントアドバイザー

卒業演習テーマ(例)

- 「ブタペシンを用いたタンパク質消化に関する検討」(生化学)
- 「慢性疾患への心理的アプローチ・ストレスマネジメントと食・行動変容への動機づけ」(応用心理学)
- 「低温発酵乳酸菌を利用したライ麦サワードウの調製と新規ライ麦パンの開発」(食品学)
- 「一口量と咀嚼回数との関係」(応用栄養学)
- 「大学生の骨密度・骨格筋量評価・骨格筋量推定のための各種筋力の妥当性」(運動生理学)
- 「野菜や果物の抗酸化力の季節による変化に関する研究」(基礎栄養学)
- 「GAG投与した短肢症マウス組織におけるデコリンの分布に関する組織化学的検索」(解剖生理学)
- 「水煮大豆パンの開発」(給食経営管理学)
- 「健康イベント参加者の意識から見た野菜摂取量の増加にかかわる要因」(公衆衛生学)
- 「食物アレルギー代替レシピの開発」(調理学)
- 「幼児および保護者を対象とした食育支援および介入研究」(栄養教育論)
- 「バナジウム水摂取による血糖上昇抑制の検討」(臨床栄養学)

実践教育事例①



チーム医療の一員としての即戦力
臨床の患者に対して的確な栄養アセスメント、栄養計画実施、栄養教育を行い、チーム医療の一員として活躍することを目標としています。講義では栄養評価の実践実習や栄養介入の実際を学んでいます。

実践教育事例②



給食経営管理におけるマネジメント力
事業所、福祉施設、学校を想定した実践的なマネジメント実習を通し、効率的に安全でおいしい食事の提供ができる「食のプロデューサー」として即戦力となる人材育成を目指しています。

実践教育事例③



実験を通じた科学的考察力の養成
「食品学実験」「生化学実験」「栄養学実験」などを通し、数値などの客観的な根拠に基づく栄養学(E・B・N)実践の基礎力となる科学的観察力考察力を養っています。

実践教育事例④



PDCAサイクルに基づいた地域住民への食育活動
「計画」「実践」「評価」「改善」のPDCAサイクルに基づき、栄養疫学の考え方をもち、調査の企画・データ収集・解析から発表までの一連の流れを学び、地域住民に対する食育活動に活用して実践力をつけていきます。

社会人への第一歩

Student Voice!



健康生活学部
健康栄養学科 4年
高橋 咲嬉さん

内定先:株式会社ミールケア
食事制限がある方も安心して笑顔になれる食事を提供したい

所属している調理学ゼミでは食物アレルギーに配慮し、卵を除去したスイーツのレシピを考案しました。まずは身近な食品を調べることから始め、アレルギー食のレシピをいろいろ見るうちに、ひよこ豆の煮汁からメレンゲを作れることが分かりました。栄養計算も含め、専門的な事がたくさん学べる大学です。大学で学んだことを活かし、食物アレルギーのあるお子さんにも、安心しておいしい食事と笑顔が提供できる管理栄養士を目指していきます。



健康生活学部
健康栄養学科 4年
出口 裕靖さん

内定先:社団医療法人かなめ会 山内ホスピタル
中学生からの夢を実現して調理のできる管理栄養士に

中学の頃から栄養管理の仕事につきたいと思い、調理師と栄養士の資格取得後に大学に編入しました。臨床栄養学実習で腎臓病の献立作成を行った際には、栄養計算は完璧でも、見た目や量のバランスに苦戦しながら調味料の比率等を改善し、おいしい料理づくりに挑戦しました。授業を通じて工夫によって食欲が増す献立ができることを体験してきました。入職後は食事を楽しみしてもらえる献立作成ができるようにさらに知識と技術を磨いていきたいです。



健康生活学部
健康栄養学科 4年
瀧本 明日香さん

内定先:社会福祉法人どろんこ会
学内でしっかり学んだうえで臨地実習で現場の空気を感じる

大学では食物のことはもちろん、体の仕組みから大量調理までしっかり学ぶ事ができるうえ、仲間と意見交換する機会がたくさんあります。コロナ禍にも関わらず受け入れていただいた病院の実習では、調理も含め様々な体験をさせていただきました。学内での実習だけでは得られない現場の空気感を直接肌で感じられた貴重な経験です。卒業後は保育施設で働きますが、笑顔がいっぱいになる料理を作って、子ども達と一緒に成長していきたいです。